くつろぎアート
真清田神社

こんにちはだより
ぶらり散策が似合うまち　一宮市

季節を食べよう
れんこんが料理の主役

YŌKOの海外見聞録 Part4
イタリー ／トスカーナ・キャンテイ街道
太陽と大地の恵み　ワインの故郷

あったかさわやか掲示板
その訪問販売業者、ホントに大丈夫?

プレゼント付き・漢字でクイズ

キキョウ（一宮市の花）

社団法人愛知県エルピーガス協会

くつろぎアート

一宮市

尾張國一之宮

真清田（ますみだ）神社

真清田という社名は太古の時代、当地において木曽川の清く澄んだ水による水田地帯が形成されていたことに由来されています。祭神は天火明命（あめのほあかりのみこと）。天照大神（あまてらすおおみかみ）の孫にあたり、鏡造りの祖といわれ、また尾張人の遠祖ともいわれています。

神水舎

承暦元年(1077)白川天皇が目を煩われ、さまざまな医療を施されたが効果がありませんですが、ある夜、夢枕に装束を正した老翁が立たれました。翁は真清田の大神の霊夢であることがわかり、真清田神社の水を汲み、目を洗うと病はたちまち癒えたと伝えられています。

宝物館

神社の古来より伝えられる社宝が展示され、なかでも「舞楽面」12面、御膳台盤22枚は重要文化財に指定されています。

写真は神社の例祭・桃花祭で馬に乗せる馬道具(馱志)です。

服織(はとり)神社

祭神・天火明命の母の萬幡豊秋津師比売命(よろずはたとよあきつしひめのみこと)は織物の神として、同じ境内の服織神社に祀られています。

「一宮」とは古く平安時代からすでに用いられていました。国司がその国の神社に参拝するとき、一番はじめに参拝するお宮を「一の宮」といわれ、真清田神社は尾張の国の「一の宮」でありました。由緒も深く信仰もあつい神社として、ひろく知られ、一宮の名はいつしか神社を中心として発達したこの地の地名として用いられるようになりました。

●お問い合わ先/真清田神社　住所:一宮市真清田1-2-1　TEL:0586-73-5196
●交通アクセス/JR尾張一宮駅・名鉄一宮駅下車徒歩8分

こんにちはだより

一宮市

ぶらり散策が似合うまち 一宮市

古くから伝統のある織物のまちとして、また近年では日本三大七夕まつりのひとつとして知られる一宮。木曽川が育んだ豊かな自然のなか、太古の昔より蓄積された歴史と文化にいたるところで出会える散策にふさわしいまちです。ゆっくりのんびりお楽しみください。

木曽川

尾西I.C

聖徳寺跡（市指定史跡）

浄土真宗の大寺院であった聖徳寺は、天文18年（1549）織田信長と斉藤道三が初めて会見した場所として知られています。（冨田字大堀）

起渡船場跡（おこしとせんば）（県指定史跡）

木曽川を渡る美濃路の渡船場跡。将軍や朝鮮通信使などの通行には船を270艘以上並べて船橋がかけられていました。（起字堤町）

三岸節子記念美術館

毛織物工場をモチーフとした建物、画伯が好んで描いたヴェネチアをイメージした水路や現存する土蔵を活かし、愛用の品々を展示するなど、在りし日の画伯を偲ぶことのできる美術館です。（小信中島字郷南）

花しょうぶ祭

萬葉公園

萩の名所として万葉集に数多く歌われている事にちなんで名付けられた公園。少し距離をおいた高松分園には約38種の菖蒲が植えられ、5〜6月に花が見頃です。（萩原町戸苅・築込・高松）

JR東海道本線

一宮駅

名鉄名古屋本線

東名高速道路

芝馬祭（県指定無形民俗文化財）

チガヤを刈って芝馬を造り、これに縄をつけて子供たちが町内を引き廻し、悪事災難を免れ無病息災を願い、最後に水法川へ流すまつりです。（浅野）

浅野公園

つつじ祭

戦国時代の武将、浅野長政の屋敷跡を昔ながらに復元・保存した公園。4月下旬頃から咲く約1000株のつつじの花は見事です。（浅野字八剱）

七つ石<剣研石（けんとぎいし）>（市指定史跡）

大きな石が七つ程あるので「七つ石」と呼ばれるが大小合わせると18個程の石群。日本武尊が熱田の森（熱田神宮）から伊吹山に向かう途中、この石で剣を砥いだという伝説から「剣研石」ともいわれています。（大和町戸塚字東郷）

油田（あぶらでん）遺跡

真清田大神が降臨した跡と言われています。油田の地名の起りは明らかでないが、その土地を灯明料所として、真清田神社に寄進されたことが由来とも伝えられています。（多加木2丁目）

おりもの感謝祭
一宮七夕まつり

おんぞほうけんだいぎょうれつ
▲御衣奉献大行列

仙台・平塚の七夕まつりと並ぶ、日本三大七夕まつりのひとつ「一宮七夕まつり」は、毎年7月の最終日曜日をフィナーレとし4日間、全市をあげて繰り広げられます。伝統的な七夕吹流し飾りをはじめアーチ式仕掛け物飾りなどがまちを彩るなか、当地特産の毛織物を奉納する延々300mにも及ぶ大行列「御衣奉納大行列」の華やかさは圧巻です。

●お問い合わせ先：
おりもの感謝祭一宮七夕まつり協進会事務局
TEL：0586-28-9131
（一宮市経済振興課内）
●会場：
一宮市本町アーケード街を中心に市内一円

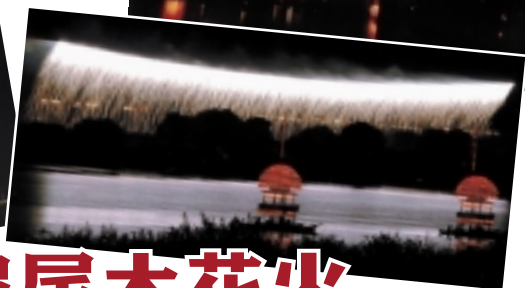
びさいまつり

毎年10月第4日曜日とその前日に開催される市民参加のイベント。一宮市役所尾西庁舎と尾西第一中学校を結ぶルート102がメイン会場で、十二単衣を着た織姫、童女が2台の輦台に担がれて登場する「織姫パレード」などが繰りひろげられます。

全国チンドンまつり

今では全国的にも珍しいチンドン屋さんのまつり。全国から集まったチンドンマンが独創的なパフォーマンスで競い合い、笑いとユーモアで楽しませてくれます。毎年5月下旬、美濃路の宿場町として栄えた面影が残る萩原商店街で開催されます。

散策、道楽スポット

一宮市

尾張随一 夜空を彩る 濃尾大花火

毎年8月13日・14日に開催。13日は前夜祭で、14日は岐阜県羽島市との共催で濃尾大花火が催され、尾張地方随一の20号（2尺玉）と約5,000発の花火が夜空に光と音のファンタジーな世界を創ります。また木曽川に浮かぶ5隻のまきわら船が、花火の華やかさに幻想的な彩りを添えるなど、川面の美しさに夏の涼を体感できることでしょう。

視界360°の壮大なスカイパノラマのロケーション ツインアーチ138

国営木曽三川公園三派川地区センター（138タワーパーク）のメイン施設として建てられた「ツインアーチ138」。高さの異なる2本の双曲線アーチと、中央のエレベターシャフトが木曽三川の雄大な流れをイメージしています。一宮市にちなみ138mの高さを誇り、地上100mの展望室からは、木曽川の雄大な流れや日本アルプスの峰々、そして伊勢湾まで、360°大パノラマをお楽しみいただけます。

【お問い合わせ先】138タワーパーク
TEL:0586-51-7105
【展望室利用料】大人500円、小人200円、幼児100円、シルバー250円
【休園日】第2月曜日（祝祭日の場合翌日）及び年末（12/26～30）

季節を
食べよう

愛西市

れんこんが料理の主役

れんこんをさらに知ってお料理上手に

愛西市健康づくり食生活改善推進協議会の皆様

さすが産地。れんこんは冬だけではなく、年中食べられることができる野菜ですと、普段の食卓に並べることができるレシピをたくさんご紹介していただきました。れんこんはビタミンCをたくさん含んだ健康野菜。美肌効果や風邪の予防にも効果があります。

中国風おこわ

400 kcal

<材 料> 5人分

れんこん………………中1節
もち米………………2カップ
焼豚…………………100g
むきえび……………100g
松の実………………20g
サラダ油……………大さじ2
スープストック……2/3カップ
オイスターソース‥大さじ1・1/2
酒……………………大さじ1
塩……………………小さじ1/3
こしょう……………少々
はすの葉……………5枚
たこ糸（50cm）……10本

<作り方>

①もち米→洗って1時間位水につけて、ざるにあげ水気を切る。
②はすの葉→ぬるま湯につけて柔らかくしてよくふいて半分に切る。
③焼豚→1cmの角切りにする。
むきえび→背わたをとる。
れんこん→5mm厚さのいちょう切りにし水にさらす。
④なべに油大さじ1/2を熱し、えびを炒め取り出す。残りの油を熱し、もち米、焼豚、松の実、れんこんを炒め、スープストック、オイスターソース、酒、塩、こしょうを加え汁気がなくなるまで炒める。
えびも戻して混ぜ、10等分する。
⑤はすの葉にきっちり包み、ひもをかけ、蒸気のたった蒸し器で強火で25～30分蒸す。

れんこんのかば焼き

<材 料> 5人分

れんこん………………中1節
卵………………………1個
小麦粉…………………大さじ1
のり……………………2枚
たれ
［みりん／しょうゆ／砂糖］………各1/4カップ
揚げ油…………………適宜

<作り方>

①たれの材料をなべに入れ、煮立たせる。
②れんこん→皮をむいてすりおろし、軽く水気を絞ってボールに入れ、卵、小麦粉を加えてよく混ぜる。
③のりは、1枚を8つに切り、❷をのせ、中央に切れ目を入れ揚げる。
④揚げたてを、たれにからめる。

れんこんのチーズはさみ揚げ

<材 料> 5人分

れんこん………………250g
豚挽肉…………………150g
プロセスチーズ………80g
ねぎ……………………1/2本
卵………………………1/2個
塩・こしょう…………少々
衣
［卵……………………1/2個
冷水…………………2/3カップ
小麦粉………………2/3カップ］
揚げ油…………………適宜

<作り方>

❶れんこん→皮をむき、3〜4mm厚さの輪切りにし、酢水に放して5〜6分おいて水気をふく。
❷プロセスチーズ→7〜8mm角に切る。
ねぎ→みじん切り
（豚挽肉、卵、塩、こしょう）とあわせ、ねばりが出るまで混ぜる。
❸卵をほぐして冷水を混ぜ、小麦粉を加えてざっと混ぜ、衣をつくる。
❹れんこんに小麦粉（材料外）を薄くまぶし、2枚のあいだに❷をはさんで衣をつけ、170度の油で色づくまで揚げる。

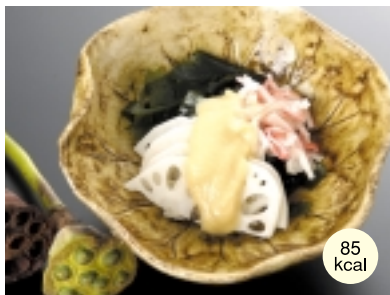
れんこんとわかめの味噌ドレッシング

<材 料> 5人分

れんこん……………………250g
カットわかめ………………10g
かにかまぼこ………………40g
酢（水さらし用）…………適宜
味噌ドレッシング
- 西京味噌……………大さじ2
- 米酢…………………大さじ2・1/2
- 砂糖…………………小さじ2・1/2
- サラダ油……………小さじ2・1/2

※お好みで辛子を入れてもOK

<作り方>

❶れんこんは皮をむいて薄くスライスし、酢水に5〜6分さらして表面のぬめりをおとしておく。かにかまぼこは長さを半分にし割いておく。
❷鍋にたっぷりの湯を沸かし、酢を加えてれんこんをサッと茹でたら冷水にとり、ざるにあげて水気を切っておく。
❸カットわかめも熱湯で茹で、冷水にとりざるにあげて水気を切っておく。
❹味噌に砂糖・サラダ油・酢の順に良く混ぜ合わせながら加えてなめらかにし味噌ドレッシングを作っておく。
❺器にれんこん・わかめ・かにかまぼこをきれいに盛り付け、上から味噌ドレッシングをかける。

れんこんチップス

<材 料> 5人分

れんこん……………………200g
酢……………………………適宜
揚げ油………………………適宜
塩……………………………適宜

<作り方>

❶れんこんは皮をむいて、薄い輪切りにして酢水につける。
❷水気をよく切り、ザルにのせて干す。
❸160度に熱した油で、れんこんを揚げ、熱いうちに塩をふる。

れんこんゼリー

50 kcal

＜材 料＞ 6個分

れんこん ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 小1節
（又は、れんこん汁‥‥‥200cc）
粉寒天‥‥‥4g（かんてんクック）
水‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥400cc
砂糖‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥50g
レモン‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥薄切り1枚

＜作り方＞

1. れんこんは皮をむいてすりおろし、汁をしぼる。
2. 水とれんこん汁に粉かんてんをいれ、火にかけ、かき混ぜながら1～2分沸騰させます。火からおろして、砂糖を加えよく混ぜます。
3. 型にレモン1切れを入れ、❷を流し入れ、冷やし固めます。

●**中華風おこわ**
はすの葉がない場合、代用の葉を使用してもよい。

●**れんこんのかば焼き**
絞った汁をれんこんゼリーに使用すると無駄がない。

●**れんこんゼリー**
絞ったれんこんをれんこんのかば焼きに使用すると無駄がない。

●**れんこんとわかめの味噌ドレッシング**
れんこんは食物繊維とビタミンCを含みますが酢を組み合わせることにより壊れやすいビタミンCの酸化を防ぎ、海藻や魚のカルシウムの吸収を良くしてくれます。

●**れんこんチップス**
スライスしたれんこんを天日干しにすると早く揚げることができる。

ふるさと物産 おもしろ雑学

愛西市の名産
れんこん、水稲、イチゴ、トマト、ふきなど

愛西市のれんこん

愛西市の特産物であるれんこんは、木曽川下流に形成された沖積デルタ地帯の平坦で肥沃な土地で、古くから立田・八開地区（旧立田村・旧八開村）の特産物として栽培されてきました。
愛西市の主な農作物には、水稲やイチゴ、トマトなどがあります。中でもれんこんは全国的に有名な産地であります。このれんこんは「土付れんこん」として、漂白など一切手を加えず、自然のまま消費者の食卓に上がる「安心・安全」な食材です。

YŌKOの Part4
海外見聞録

イタリー／トスカーナ・キャンティ街道
太陽と大地の恵み ワインの故郷

文・写真／日本旅行作家協会理事　岡橋 葉子

イタリー
マッサ
ピストイア
ルッカ
フィレンツェ
ピサ
リヴォルノ
キャンティ
アレッツオ
サン・ジミニャーノ
シナエ
トスカーナ州
グロッセート

キャンティ街道の起点はフィレンツェ。ヨーロッパの主要都市から空路で、ローマやミラノからは列車が便利です。国道222号線を南東へ、シエナ付近から左右に広がる丘陵地帯に点在する町や村のブドウ畑とワイナリーを総称してキャンティ地区とします。その数は7000にも及ぶとか。お目当ての産地を回わるのはレンタカーで。主要ワイナリー巡りのバスツアーも各種催行されています。

イタリー人の気質を表すのに、3つの事柄があるとされます。愛する（アモーレ）、歌う（カンターレ）、食べる（マンジャーレ）です。なかでも食に関しては、先進的な国民といわれます。豊富な食の恵みが各地にあり、「イタリーは美味しい」のです。

しかし、これは人々の努力のたまものの結果だったのです。約50年前、敗戦から立ち上がったイタリーでしたが、それは都市部だけのこと。農村部は過

キャンティ地区のぶどう畑

キャンティ街道の野の礼拝堂

疎化が進み、農地や農業施設は荒れ、若者は農村を離れてしまい、経済的に破たんしていたのでした。

それを立て直したのが、アグリツーリズモ（農園滞在型観光）とよばれる運動です。イタリー農村部の経済的な困窮を救い、農業を振興させ伝承させる国家的事業です。経済的に豊かな都市部の人々が、農村で休暇を楽しんでもらう。農村に現金収入が増えれば、農業専従者も増え、農村に活気が戻るという仕組みを作り出したのです。

これは大成功。都市生活でくたびれた人々が、癒しややすらぎを求めて農村に滞在する。そこで作られた新鮮でおいしい食べ物やワインが提供され、小ざっぱりした宿泊施設で安らぐ、地産地消の発祥地ともなりました。

今回ご紹介するトスカーナ州キャンティ地区はまさに食の宝庫。なだらかな丘陵と川は、ワイン用のブドウ作りに適しています。ほとんどの農家がブドウを栽培し、ワインを醸造していて、アグリツーリズモを経営している農家も多いのです。イタリーはワインの輸出ナンバーワン大国でもあります。

キャンティワインは、国の厳しい品質検査に合格したワインを数多く産出しています。ビンの首にDOCGという印字が付けられているものが最高級品。また、黒いニワトリマークのシールが貼られているものも逸品です。

キャンティワインの基礎を築いたのは、リカソリ男爵で、現在32代目が社長をつとめます。糸杉の林の中にそびえるワイナリーは、900年を経たブリオーリ城。ふもとにはミュージアムがあり、試飲もでき、多くの買い物客で賑わっています。

リカソリ男爵ワイナリー　試飲カウンター

ワイナリー＆
ミュージアム

ブローリオ城 リカソリ男爵のシャトー

リカソリ男爵ワイナリー＆ミュージアム

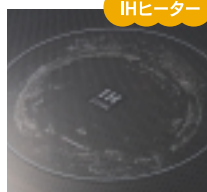
あったか
さわやか
掲示板

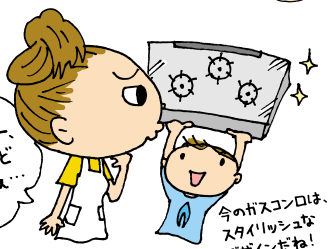
その訪問販売業者、ホントに大丈夫?

機器選びで後悔しないための

Q なんと言ってもIHヒーター!
平らなトッププレートだから
見た目がキレイ。
お手入れも
カンタンなのよね?

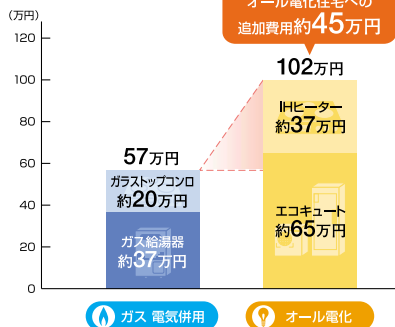
A 調理器具を直接置くから
天板に汚れがつきやすい!

IHヒーターは、確かに汚れを拭き取りやすいけど、鍋を直接置くからトッププレートに焼き付いたり着色したりすることがあるんだよ。

ゴトクがあるから傷・汚れがつきにくい!

直接置くから傷・汚れがつきやすい!

Q 調理や給湯は今のところガスだけど、
「オール電化住宅」にしたいな。
設備費もそんなに
かからないでしょ?

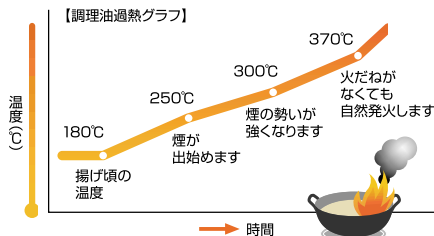
A オール電化にすると、
ガスコンロやガス給湯器を
新しくするよりずいぶんお金がかかっちゃうよ。

調理機器をIHに、給湯をエコキュートにしただけでも100万円くらいかかるんだよ。ガスコンロやガス給湯器を新しくする場合だと、費用は半分くらいで済んじゃうから、よ〜く考えたほうがいいと思うよ。

価格は主要メーカー希望小売価格ベースの目安です。
(平成20年4月時点。税込、工事費・オプション品の費用は除く)

正しい知識 Q&A

Q ガスコンロだと天ぷら火災が怖い〜!IHヒーターならもともと火が出ないから、危なくないでしょ?

A 天ぷら火災は「油の過熱による発火」が原因。

天ぷら火災は炎が油に入って発火するわけじゃないんだ。油の温度が約370℃になればIHヒーターでも自然発火するんだよ。

◎調理油過熱防止機能

油の温度が約250℃を超えると自動消火し、天ぷら油による火災を防ぎます。

あげルック®

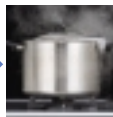
◎消し忘れ消火機能

点火から一定時間が経過すると、自動消火します。

◎立消え安全装置

吹きこぼれで火が消えた場合、自動でガスを止め、ガス漏れを防ぎます。

消えルック®

本当に?!
安全?安心?
IHヒーター

◎炎が出ない電磁調理器って、ホントに安全なの?

電磁調理器は調理後、かなりの余熱をもっています。炎が見えず、平らな面であるために、うっかり手を触れてしまい、やけどをするという可能性があります。

◎電磁波は影響ないの?

電磁波の影響は解明されていませんが、カタログや取扱説明書には「医療用ペースメーカーなどを、お使いの方は医師とよく相談してください」と明記されています。

思わずなっとく

漢字でクイズ

今回のクイズは、読者の皆さまが校正マンです。渡された原稿の中には何文字か誤字があります。紛らわしい漢字ばかりですが、校正マンの素質があるかどうか挑戦してください。

「初日のテストが完壁に
できたからといって
字頂天になるのは禁物だ。」
「遇然にできた
かも知れないのだから、
明日も頑張って頂載。」

問　題

原稿の中に誤字はいくつあったでしょうか。その数をお答えください。

■応募方法　郵便はがきにクイズの答えと住所、郵便番号、氏名、年齢、電話番号等を明記のうえ、下記へご応募ください。また当冊子についてのご意見・ご感想がございましたらお書き添えいただければ幸いです。

■締め切り　平成21年3月31日（当日消印有効）です。
当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。
◎クイズ正解の方から抽選で100名さまにエコバックをプレゼントいたします。

はがき裏面の記入例

クイズの答え
□文字
●住所・郵便番号
●氏名・年齢
●電話番号
（ご意見・ご感想）

愛知県エルピーガスお客様相談所　TEL：052–261–2833

社団法人 愛知県エルピーガス協会
〒460-0011 名古屋市中区大須4−15−12
TEL:052-261-2896　FAX:052-261-2898
http://www.aichilpg.or.jp